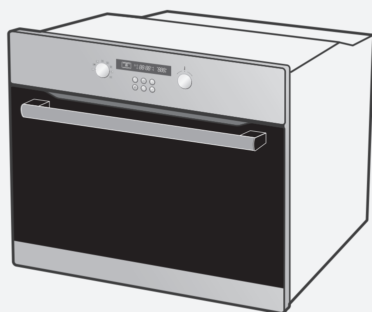
SAMSUNG

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบแบบฝัง



BF62CBST

คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

TH

การใช้คู่มือนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาอบแบบฝังของ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยเพื่อช่วยเหลือคุณในการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์
โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ ก่อนที่จะใช้เตาอบ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต
สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้



ข้อมูลสำคัญ



บันทึก

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้จะต้องดำเนินการ โดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ผู้ติดตั้งมีหน้าที่ต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักของบ้านตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

ถ้าเตาอบได้รับความเสียหายขณะขนส่ง โปรดอย่าเชื่อมต่อสายไฟ

- ต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลักของบ้านโดย**ช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต**เท่านั้น
- ในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาดหรือความเสียหายกับอุปกรณ์ อย่าพยายามใช้งานอุปกรณ์
- **การซ่อมบำรุง** จะต้องดำเนินการ โดย**ช่างที่ได้รับอนุญาต**เท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อคุณและบุคคลอื่น ถ้าเตาอบของคุณต้องมีการบำรุงรักษา โปรดติดต่อศูนย์บริการ SAMSUNG หรือตัวแทนจำหน่าย
- กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- แกนและสายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเตาอบ
- ต้องเชื่อมต่อเตาอบกับสายไฟฟ้าหลักของบ้านโดยใช้ตัวตัดกระแสไฟฟ้า (เบรกเกอร์) หรือฟิวส์ที่เหมาะสม
  ห้ามใช้ตัวแปลงขยายหรือสายต่อ
- แผ่นข้อมูลจะอยู่ด้านขวาของเตาอบ
- แหล่งจ่ายไฟของอุปกรณ์จะต้องปิดอยู่ ขณะที่มีการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

คำเตือน

อุปกรณ์นี้จะต้องปิดก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต ระหว่างการใช้เตาอบพื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัด

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ปรุงอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างการใช้เตาอบ พื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัดจนสามารถลวกได้ อย่าสัมผัสขดลวดความร้อนหรือพื้นผิวด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงก่อน
- ห้ามเก็บวัตถุไวไฟไว้ในเตาอบเด็ดขาด
- พื้นผิวของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งานอุปกรณ์ที่อุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน
- เมื่อปรุงอาหาร ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอากาศร้อนและไอร้อนจะออกมาอย่างรวดเร็ว
- เมื่อปรุงอาหารที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์อาจระเบิดเนื่องจากอุณหภูมิสูง และไอของแอลกอฮอล์จะติดไฟถ้าสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ
- เมื่อใช้เตาอบ กรุณาให้เด็กอยู่ห่างจากเตาอบในระยะที่ปลอดภัย
- คุณควรปรุงอาหารแช่แข็งอย่างเช่น พิซซ่า บนตะแกรงลวด ถ้าใช้ถาดอบ ถาดนี้อาจบิดจนผิดรูปเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างมาก
- ห้ามเทน้ำลงด้านล่างของเตาอบขณะที่ร้อนจัด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหาย
- ต้องปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร
- ห้ามรองส่วนล่างของเตาอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และห้ามวางถาดสำหรับอบหรือถาดดีบุก ฟอยล์อะลูมิเนียมจะกั้นความร้อนซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายและทำให้ได้ผลลัพธ์ในการอบไม่ดี
- น้ำผลไม้จะทิ้งรอยด่าง ซึ่งอาจขจัดออกยากบนพื้นผิวเคลือบของเตาอบ เมื่ออบเค้กที่มีความชื้นสูง ให้ใช้ถาดก้นลึก
- ห้ามวางภาชนะสำหรับอบบนประตูเตาอบขณะเปิด
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มั่นใจว่าสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างปลอดภัย
- โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด
- ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในที่สำหรับทิ้งในสถานที่กำจัดขยะใกล้บ้าน

การทิ้งอุปกรณ์เก่า

คำเตือน

ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ
โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก
เพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม โปรดทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ

การติดตั้งเตาอบ

TH

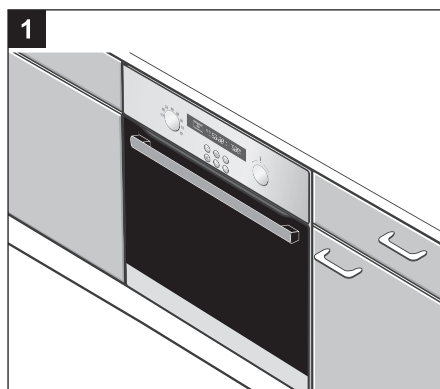
 การติดตั้งด้านไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต
ติดตั้งเตาอบนี้ตามคำแนะนำที่มีให้
นำไวนิลป้องกันออกจากประตูหลังจากติดตั้ง

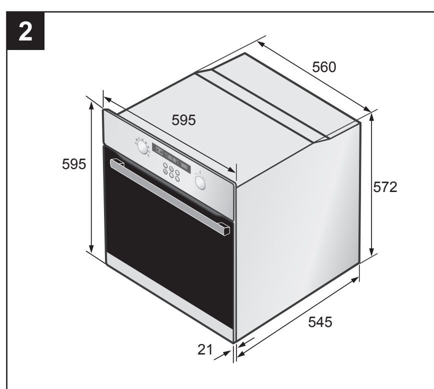
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

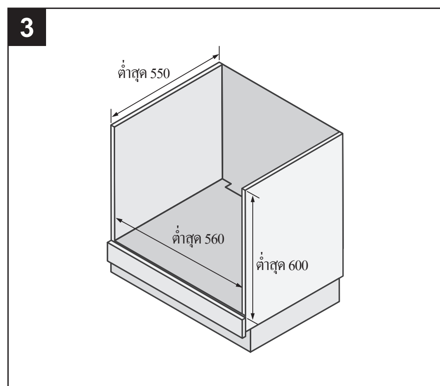
- การติดตั้งจะต้องไม่มีการเปิดเผยส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าวิ่งผ่าน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930

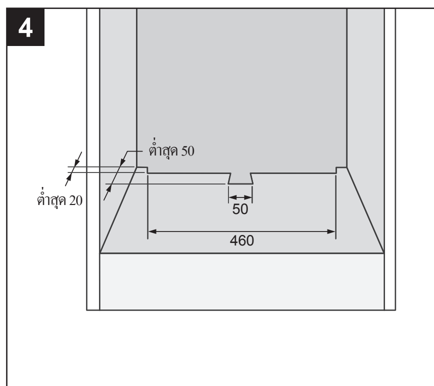
การติดตั้งในตู้ด้านล่าง

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- ยึดเตาอบเข้าที่โดยใช้สกรูทั้งสองด้านของเตาอบ

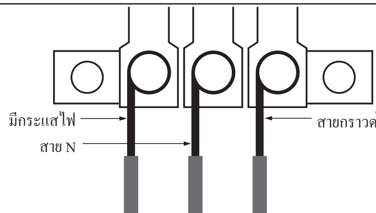








5



การต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
(H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม., 1.5~2.5 มม.²)

การต่อสายไฟฟ้า

ต่อระบบไฟฟ้าตามแผ่นข้อมูลการเชื่อมต่อที่ติดอยู่ด้านหลังของอุปกรณ์ โดยช่างไฟฟ้าที่สามารถเชื่อมต่ออุปกรณ์ตามคำแนะนำในการติดตั้งและระเบียบข้อบังคับในพื้นที่

เมื่อไม่ได้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้ปลั๊ก จะต้องมีอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าทั้งสองขั้ว (โดยมีหน้าสัมผัสห่างกันอย่างน้อย 3 มม.) โดยติดตั้งในด้านจ่ายไฟเพื่อให้ตรงกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย

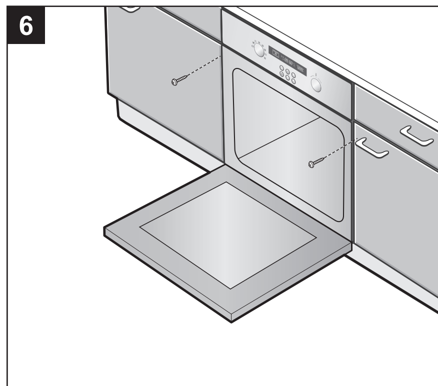
✉ เมื่อต่อไฟฟ้าแล้ว อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ของเตาจะเริ่มต้นทำงาน ซึ่งจะทำให้ไฟส่องสว่างทำงานประมาณสองสามวินาที สายไฟ (H05 RR-F หรือ H05 VV-F, ต่ำสุด 1.5 ม., 1.5~2.5 มม.²) จะต้องยาวพอที่จะเชื่อมต่อเตาอบแบบฝังได้ขณะที่วางไว้บนพื้นหน้าตู้ ปิดฝาด้านหลังของเตาอบที่ด้านล่าง (โดยใช้ไขควงแบบแบน) และไขสกรูเชื่อมต่อพร้อมด้วยตัวยึดสายไฟออกทั้งหมดก่อนที่จะต่อสายไฟฟ้าเข้ากับขั้วที่เหมาะสม

ต้องต่อสายกราวด์เข้ากับขั้ว (⏚) ของเตาอบ

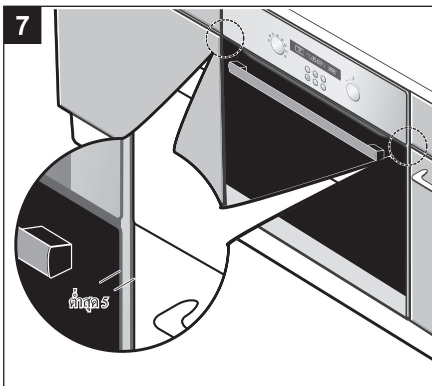
ถ้าต่อเตาอบเข้ากับไฟฟ้าหลักโดยผ่านปลั๊ก ปลั๊กนี้จะต้องสามารถเอื้อมถึงได้เมื่อติดตั้งเตาอบเสร็จแล้ว

เราจะไม่รับผิดชอบใดๆ ทั้งสิ้นในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุอันมีสาเหตุมาจากการไม่ลงกราวด์หรือลงกราวด์ไม่ถูกต้อง

6



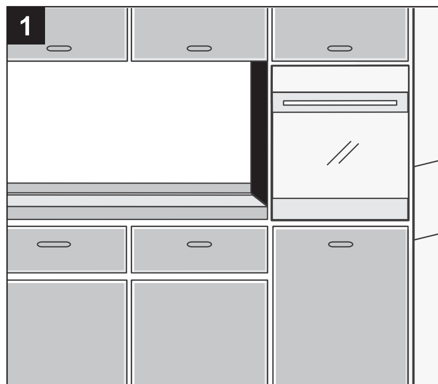
7

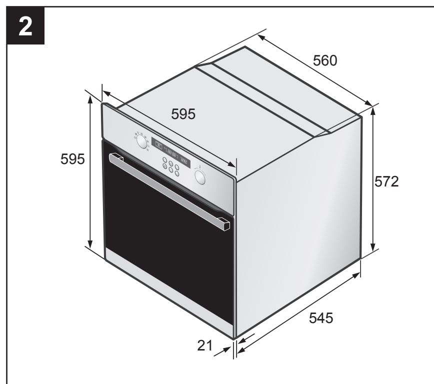


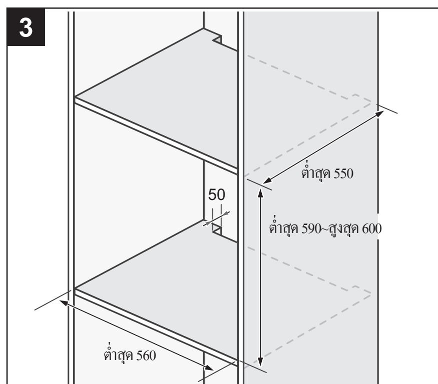
TH

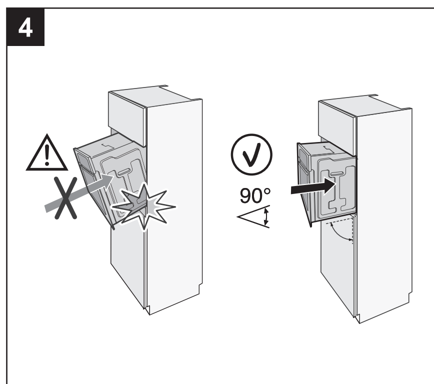
การติดตั้งในตู้ด้านบน

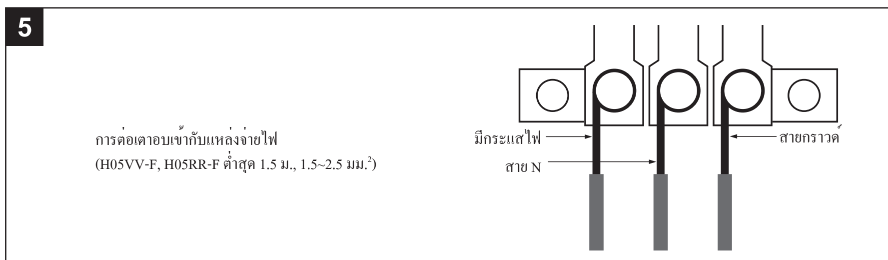
- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- เลื่อนเตาอบเข้าที่ตามมุมการจัดวางที่เหมาะสม







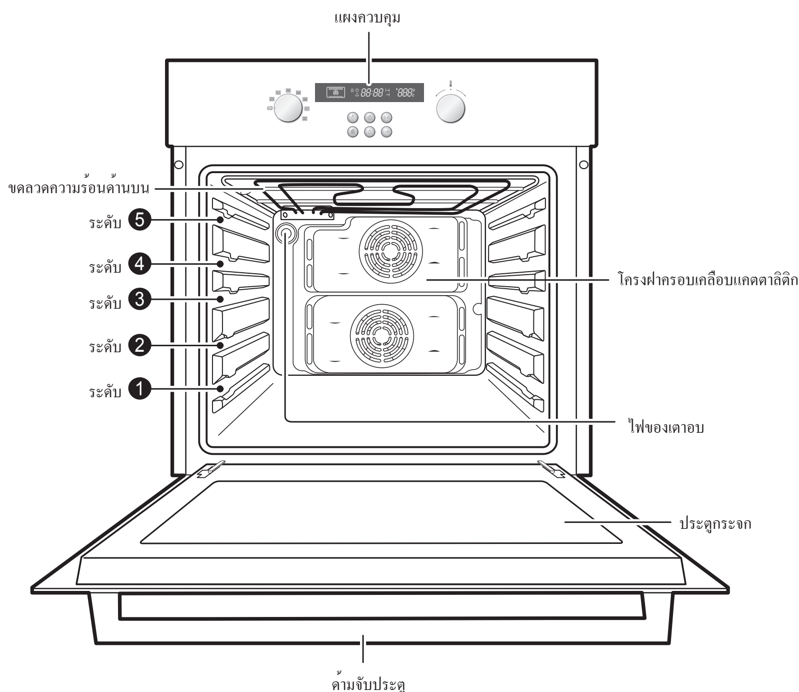




ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

TH

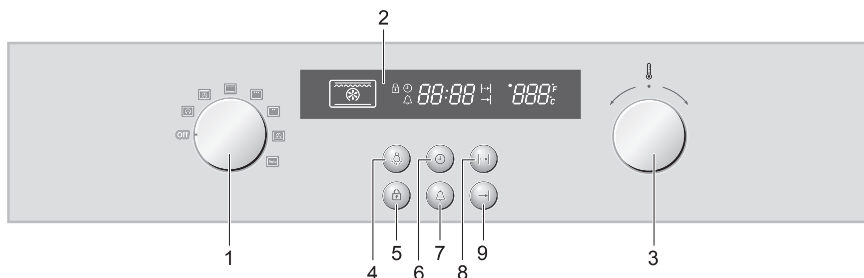
เตาอบ



 ระดับของชั้นจะเริ่มต้นจากด้านล่างขึ้นสู่ด้านบน
ระดับ 4 และ 5 นั้นจะใช้สำหรับฟังก์ชันการย่างเป็นหลัก
โปรดอ่านคู่มือการปรุงอาหารในคู่มือนี้เพื่อพิจารณาระดับของชั้นที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

การควบคุมเตาอบ



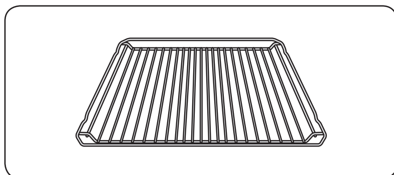
1. ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร
2. จอแสดงผล
3. ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ
4. ปุ่มไฟ
5. ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก
6. ปุ่มนาฬิกา
7. นาฬิกาจับเวลา
8. ปุ่มเวลาปรุงอาหาร
9. ปุ่มเวลาสิ้นสุด

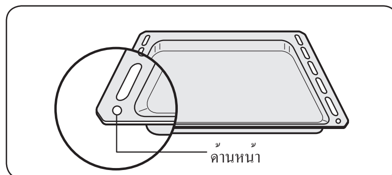
✉ **ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร** และ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เป็นปุ่มแบบป๊อปอัป คุณสามารถใช้งานโดยกดและหมุนไปยังตำแหน่งที่ต้องการ

TH

อุปกรณ์เสริม

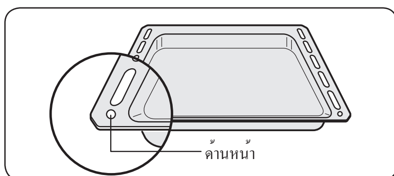
เตาอบของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:





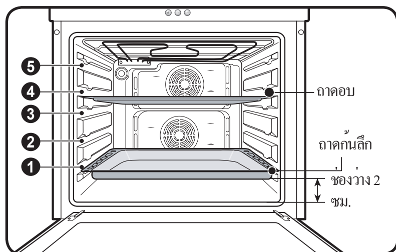
1 **ตะแกรงลวด** สำหรับจาน ถาดเค้ก ถาดอบและย่าง

2 **ถาดอบ** สำหรับเค้กและบิสกิต



3 **ถาดก้นลึก** สำหรับการอบและรองน้ำจากเนื้อหรือไขมันที่หยดลงมา

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)



ถาดสำหรับอบ ถาดก้นลึก และตะแกรงลวดนั้นสามารถสอดเข้าสู่รางด้านข้าง เมื่อนำอาหารที่ปรุงสุกออกจากเตาอบ โปรดระวังอุปกรณ์และพื้นผิวที่ร้อน

ตัวอย่าง ระดับ 1: ถาดก้นลึก

ระดับ 4: ถาดสำหรับอบ

✉ เมื่อใช้ถาดก้นลึกหรือถาดสำหรับอบเพื่อรองของเหลวที่ไหลออกจากอาหาร ให้ตรวจสอบว่าถาดนั้นวางอย่างเหมาะสมบนรางด้านข้าง การให้อุปกรณ์เสริมเหล่านี้สัมผัสกับพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย ถาดที่วางบนระดับ 1 ควรพ้นจากพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอย่างน้อย 2 ซม.

การใช้อุปกรณ์เสริม

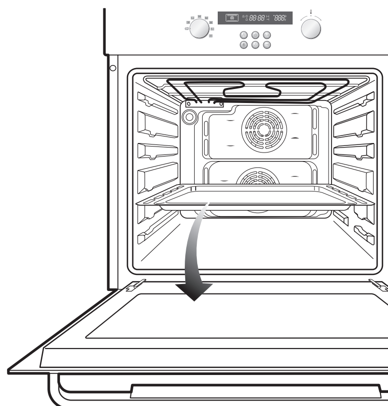
ตะแกรงลวด ถาดอบ และถาดก้นลึก

การจัดวางตะแกรงลวด

ใส่ตะแกรงลวดในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ

การวางถาดอบหรือถาดก้นลึก

ใส่ถาดอบและ/หรือถาดก้นลึกในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ



การปิดเพื่อความปลอดภัย

- ถ้าไม่ได้ป้อนเวลาปรุงอาหาร เตาอบจะปิดลงหลังจากระยะเวลาที่ระบุด้านล่าง

เวลาปิดตัวสำหรับการตั้งค่าอุณหภูมิต่างๆ

ต่ำกว่า 105 ˚C	16 ชั่วโมง
จาก 105 ˚C ถึง 240 ˚C	8 ชั่วโมง
จาก 245 ˚C ถึง 300 ˚C	4 ชั่วโมง

- วงจรไฟฟ้าของเตาอบนี้มีระบบปิดเครื่องด้วยความร้อน ถ้าเตาอบร้อนเกินอุณหภูมิสูงตามปกติ ระบบจะปิดการจ่ายไฟให้กับขดลวดความร้อนในระยะเวลาหนึ่ง

พัดลมระบายอากาศ

ระหว่างการปรุงอาหาร ช่องระบายอากาศจะปล่อยอากาศร้อนออกมาจากด้านหน้าของเตาอบ ซึ่งเป็นอาการปกติ

- พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งหลังจากที่ใช้เตาอบ และจะปิดลงเมื่ออุณหภูมิภายในช่องของเตาอบลดลงจนเหลือ 60 ˚C หรือหลังจากผ่านไป 25 นาที

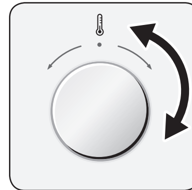
TH

การตั้งค่าเวลา

เมื่อมีการจ่ายไฟให้กับเตาอบเป็นครั้งแรก จอแสดงผลบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นชั่วขณะ หลังจากผ่านไป 3 วินาที ไอคอนรูปนาฬิกาและตัวเลข 12:00 จะเริ่มกะพริบในจอแสดงผล เตาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะตั้งเวลา



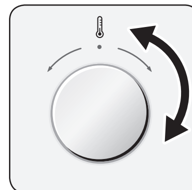

1 เตาอบจะไม่สามารถทำงานจนกว่าจะตั้งเวลาก่อน "◷" และ "12:00" จะกะพริบในจอแสดงผลเมื่อมีการจ่ายไฟครั้งแรก กด **ปุ่มนาฬิกา** ค่า "◷" และ "12: " จะกะพริบ




2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดชั่วโมง
ตัวอย่าง ในการตั้งเวลา 1:30




3 กด **ปุ่มนาฬิกา** "◷" และ " :00" จะกะพริบ




4 หมุน **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดนาที "◷" จะกะพริบ




5 กด **ปุ่มนาฬิกา** เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา หรือรอประมาณ 10 วินาที "◷" จะหายไป และ "30" จะหยุดกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงเวลาของวัน และอุปกรณ์ก็พร้อมจะใช้งานได้

TH

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดเตาอบก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรก

☛ ห้ามใช้สารหรือเครื่องมือขัดถูหรือของมีคมเด็ดขาด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหาย สำหรับด้านหน้าที่เคลือบของเตาอบ ให้ใช้สารทำความสะอาดที่มีขายทั่วไป

ในการทำความสะอาดเตาอบ

1. เปิดประตู ไฟของเตาอบจะสว่าง
2. ทำความสะอาดถาดของเตาอบทั้งหมด อุปกรณ์เสริม และรางด้านข้างด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม
3. ล้างด้านในของเตาอบในลักษณะเดียวกัน
4. เช็ดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าหมาด

ตรวจสอบว่าตั้งเวลาไว้อย่างถูกต้อง นำอุปกรณ์เสริมออกและเปิดเตาอบโดยใช้การตั้งค่าความร้อน 200 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนที่จะใช้งาน อาจมีกลิ่นเหม็นออกมา ซึ่งเป็นอาการปกติ โปรดตรวจสอบว่าครัวของคุณมีการระบายอากาศดีระหว่างช่วงที่ปรับสภาพนี้

TH

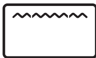
ฟังก์ชันของเตาอบ

คุณสมบัติของเตาอบประกอบด้วยฟังก์ชันต่อไปนี้

โหมดเตาอบ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโหมดและการตั้งค่าต่างๆ ของเตาอบ

ใช้ตารางคู่มือการปรุงอาหารสำหรับโหมดเหล่านี้ในหน้าถัดไปเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการปรุงอาหาร

	**การอบธรรมดา** อาหารจะได้รับความร้อนมาจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง การตั้งค่านี้เหมาะกับการอบและการย่าง
	**ความร้อนด้านบน + ไอร้อน** เราขอแนะนำโหมดนี้เมื่ออบหรือย่างเนื้อ ขดลวดความร้อนด้านบนจะทำงานและพัดลมจะทำงานเพื่อหมุนเวียนไอร้อนที่มาจากขดลวดความร้อนด้านบนและผนังด้านหลัง
	**ไอร้อน** อาหารจะได้รับไอร้อนจากขดลวดความร้อนที่ด้านหลังและหมุนเวียนด้วยพัดลมสองตัว การตั้งค่านี้จะให้ความร้อนสม่ำเสมอ และเหมาะสำหรับอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็งตลอดจนเค้กและครัวซองต์ โหมดนี้สามารถใช้อบในสองระดับ
	**ระบบย่างขนาดใหญ่** อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน เราขอแนะนำให้ใช้โหมดนี้สำหรับการย่างสเต็คและไส้กรอก รวมถึงชีสโทสต์
	**ระบบย่างขนาดเล็ก** โหมดนี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารปริมาณน้อย เช่น บาแก็ตต์ชีส หรือฟิชฟิเลต์ วางอาหารที่กลางตะแกรงลวด เนื่องจากจะมีเพียงขดลวดความร้อนขนาดเล็กที่กึ่งกลางเท่านั้นที่ทำงาน
	**ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน** ขดลวดความร้อนด้านล่างและผนังด้านหลังจะให้ไอร้อนซึ่งหมุนเวียนโดยพัดลม โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบอาหารเช่น คีช พิซซ่า ขนมปัง และชีสเค้ก
	**โปรแกรมเมนูอัตโนมัติ** คุณสามารถเลือกโปรแกรมเมนูอัตโนมัติได้ 15 โปรแกรมสำหรับการอบ การย่าง และการปรุงอาหาร โปรแกรมเมนูอัตโนมัตินี้จะมีการตั้งโปรแกรมโหมด เวลาปรุงอาหาร และอุณหภูมิไว้ให้คุณแล้ว คุณเพียงเลือกรายการและปริมาณอาหารที่เหมาะสม

TH

1. **การอบธรรมดา**

อุณหภูมิที่แนะนำ: 200 °C

ฟังก์ชันการอบธรรมดาเหมาะสำหรับการอบและย่างอาหารที่จัดเรียงไว้ในชั้นเดียว ขดลวดความร้อนที่ด้านบนและด้านล่างจะทำงานเพื่อรักษาอุณหูมิของเตาอบ

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดธรรมดา

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ลาซาญญ่าแช่แข็ง (500-1000 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	40 - 50
ปลาทั้งตัว (เช่น ปลาขนาดกลาง) (300-1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	240	15 - 20
ฟิชฟิเลต์ (500-1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	13 - 20
เนื้อแช่แข็ง (350-1000 กรัม) เนื้อสับ & มีไส้แฮม, ชีส และเห็ด เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	25 - 35
เนื้อแช่แข็งจากเนื้อ แครอท บีทรูทและมะเขือเทศ (350-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	20 - 30
เนื้อหมูติดกระดูก (500-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	200	40 - 50
มันฝรั่งอบ (ผ่าครึ่ง) (500-1000 กรัม)	3	ถาดอบ	180 - 200	30 - 45
เนื้อที่มีไส้เห็ด แช่แข็ง (500-1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	40 - 50
สปองจ์เค้ก (250-500 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	160 - 180	20 - 30
มาร์เบิลเค้ก (500-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 190	40 - 50
ยีสต์เค้กบนถาด มีหน้าผลไม้และครัมเบิล (1000-1500 กรัม)	2	ถาดอบ	160 - 180	25 - 35
มัฟฟิน (500-800 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	190 - 200	25 - 30

TH

2. ความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 °C

ขดลวดความร้อนด้านบนจะทำงาน และพัดลมจะหมุนเวียนไอร้อนภายใน

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อหมูติดกระดูก (1000 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	180 - 200	50 - 65
ขาหมูห่อฟอยล์ (1000-1500 กรัม) **หมัก**	2	ถาดอบ	180 - 230	80 - 120
ไก่ทั้งตัว (800-1300 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	2 / 1	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	190 - 200	40 - 65
สเต็คเนื้อหรือปลา (400-800 กรัม) **เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย**	3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	180 - 200	15 - 35
ไก่เป็นชิ้น (500-1000 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	200 - 220	25 - 35
ปลาย่าง (500-1000 กรัม) **ใช้จานสำหรับเตาอบ** **ทาน้ำมัน**	2	ตะแกรงลวด	180 - 200	30 - 40
เนื้อย่าง (800-1200 กรัม) **ทาน้ำมันและเครื่องเทศ**	2 / 1	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก เติมน้ำสะอาด 1 ถ้วย	200 - 220	45 - 60
อกเป็ด (300-500 กรัม)	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก เติมน้ำสะอาด 1 ถ้วย	180 - 200	25 - 35

3. ⊛ **ไอร้อน**

อุณหภูมิที่แนะนำ: 170 °C

ฟังก์ชันนี้จะอบอาหารที่วางอยู่บนชั้นต่างๆ ถึงสามระดับ และเหมาะสำหรับการย่าง การปรุงจะมาจากขดลวดความร้อนที่ผนังด้านหลัง และพัดลมจะหมุนเวียนไอร้อน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
เนื้อแกะ (350-700 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	190 - 200	40 - 50
กล้วยหอมอบ (3-5 ลูก) ใช้มีดตัดด้านบน เติมช็อคโกแล็ต 10-15 กรัม ถั่ว 5-10 กรัมในร่อง เหยาะน้ำหวาน ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม	3	ตะแกรงลวด	220 - 240	15 - 25
แอปเปิ้ลอบ 5-8 ชิ้น ชิ้นละ 150-200 กรัม เจาะไส้ออก เติมลูกเกดและแยม ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	200 - 220	15 - 25
ชิ้นเนื้อสับ (300-600 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	190 - 200	18 - 25
เนื้อสับมีไส้ แบบรัสเซีย (500-1000 กรัม) ทาน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	50 - 65
โครเคทแช่แข็ง (500-1000 กรัม)	2	ถาดอบ	180 - 200	25 - 35
มันฝรั่งแช่เข็งสำหรับเตาอบ (300-700 กรัม)	2	ถาดอบ	180 - 200	20 - 30
พิซซ่าแช่แข็ง (300-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	200 - 220	15 - 25
แอปเปิ้ลและอัลมอนด์เค้ก (500-1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 190	35 - 45
ครัวซองต์สด (200-400 กรัม) (แป้งสำเร็จ)	2	ถาดอบ	180 - 200	15 - 25

4. ระบบย่างขนาดใหญ่

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 °C

ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่จะใช้ย่างอาหารที่มีลักษณะแบนและมีปริมาณมาก เช่น สเต็ค ชนิทเซล และปลา นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับการอบเนื้อ ในโหมดนี้ทั้งขดลวดความร้อนด้านบนและขดลวดย่างจะทำงาน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดใหญ่

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
ไส้กรอก (ชนิดหนา) 5-10 ชิ้น	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	220	5 - 8 กลับข้าง 5 - 8
ไส้กรอก (ชนิดบาง) 8-12 ชิ้น	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	220	4 -6 กลับข้าง 4 -6
ขนมปัง 5-10 ชิ้น	5	ตะแกรงลวด	240	1 -2 กลับข้าง 1 -2
ชีสโทสต์ 4-6 ชิ้น	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	4 - 8
แพนเค้กแช่แข็งมีไส้ แบบรัสเซีย (200-500 กรัม)	3	ถาดอบ	200	20 - 30
สเต็คเนื้อ (400-800 กรัม)	4 / 3	ตะแกรงลวด / ถาดก้นลึก	240	8 -10 กลับข้าง 5 -7

TH

5. [icon] ระบบย่างขนาดเล็ก

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 °C

การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารที่มีลักษณะแบนปริมาณน้อย เช่น สเต็ก ชนิทเซล ปลา และเนื้อย่าง วางกลางถาด เตาอบจะใช้งานเฉพาะขดลวดความร้อนด้านบน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดเล็ก

วางอาหารตรงกึ่งกลางอุปกรณ์เสริม

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
คาเมมเบิร์ตแช่เข็งสำหรับเตาอบ (2-4 ชิ้น ชิ้นละ 75 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3	ตะแกรงลวด	200	10 - 12
บาแก็ตต์แช่แข็งมีหน้า (มะเขือเทศ-มอสซาเรลลาหรือแฮมชีส)	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	15 - 20
ฟิชฟิงเกอร์แช่แข็ง (300-700 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ) เหยาะน้ำมัน	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	200	15 - 25
ฟิชเบอเกอร์แช่แข็ง (300-600 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 35
พิซซ่าแช่แข็ง (300-500 กรัม) วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3 / 2	ตะแกรงลวด / ถาดอบ	180 - 200	23 - 30

6. ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 °C

โหมดความร้อนด้านล่าง + ไอร้อนเหมาะสำหรับตำรับอาหารที่ต้องมีความนุ่มด้านบนและฐานกรอบ เช่น อาหารประเภทพิซซ่า คิชลอเรน ฟรุตเค้กเปิดแบบเยอรมัน และชีสเค้ก

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (°C)	เวลา (นาที)
พายแป้งยีสต์หน้าแอปเปิ้ล แช่แข็ง (350-700 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	15 - 20
พัฟฟ์เพสทรี พายชิ้นเล็กมีไส้ แช่แข็ง (300-600 กรัม) ทาไข่แดง วางในเตาอบเย็น (ยังไม่อุ่นเตาอบ)	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 25
ลูกชิ้นในซอส (250-500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180 - 200	25 - 35
พัฟเพสทรีแฟนส์ (500-1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180	15 - 23
แคนเนลโลนีในซอส (250-500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180	22 - 30
พายแป้งยีสต์มีไส้ (600-1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180 - 200	20 - 30
โฮมเมดพิซซ่า (500-1000 กรัม)	2	ถาดอบ	200 - 220	15 - 25
ขนมปังโฮมเมด (700-900 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170 - 180	45 - 55

TH

7. โปรแกรมเมนูอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 15 โปรแกรมสำหรับการปรุงอาหาร การย่าง และการอบ
โดยจะแสดงปริมาณ ช่วงน้ำหนัก และคำแนะนำที่ควรทราบ
โหมดการปรุงอาหารและเวลาจะถูกตั้งโปรแกรมไว้ให้คุณพร้อมแล้ว
คุณสามารถดูคำแนะนำสำหรับการปรุงอาหาร และวางอาหารในเตาอบเย็นเสมอ

จำนวน	อาหาร	น้ำหนัก/กก.	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้น	คำแนะนำ
1	**พิซซ่าแช่แข็ง**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	ตะแกรงลวด	2	วางพิซซ่าแช่แข็งที่กึ่งกลางของตะแกรงลวด ขอแนะนำให้ตั้งค่า 0.3-0.6 กก. สำหรับพิซซ่า ชนิดแป้งบาง และ 0.7-1.0 กก. สำหรับพิซซ่า ชนิดแป้งหนา
2	**มันฝรั่งแช่เข็งสำหรับเตาอบ**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	ถาดอบ	2	วางมันฝรั่งสำหรับเตาอบที่แช่แข็งไว้บนถาดอบ ขอแนะนำให้ใช้การตั้งค่าแบบแรกกับเฟรนช์ฟราย ชนิดบาง และใช้การตั้งค่าที่สองกับมันฝรั่งชนิดหนา สำหรับเตาอบ ใช้กระดาษสำหรับเตาอบ ขอแนะนำให้กลับด้าน เมื่อผ่านเวลาไปสองในสาม
3	**โครเคทแช่แข็ง**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	ถาดอบ	2	วางโครเคทแช่แข็งให้เสมอกันบนถาดอบ และควร กลับด้านเมื่อผ่านเวลาไปสองในสาม
4	**ลาซาญญ่าแช่แข็ง**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	ตะแกรงลวด	3	ใช้เครื่องแก้วสำหรับเตาอบ วางลาซาญญ่าแช่แข็งหรือ โฮมเมดที่กึ่งกลางของเตาอบบนตะแกรง
5	**ปลานึ่ง**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	ตะแกรงลวด	2	วางเนื้อปลาสดที่เตรียมไว้ (เช่น เทราท์, ปลาแฮดด็อก, ปลาค็อด) ในภาชนะแก้วสำหรับเตาอบ ขนาดพอเหมาะและมีฝาปิด เติมน้ำให้ท่วมก้นภาชนะ เช่น น้ำมะนาว 3-4 ช้อนโต๊ะ ไวน์ขาว หรือน้ำเปล่า และปิดฝา จากนั้นวางจานบนตะแกรงลวด ถ้าคุณต้องการให้มีลักษณะเหมือนย่าง ให้ทา น้ำมันมะกอกที่ตัวปลาและไม่ต้องปิดฝา
6	**ไก่อบ**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	ตะแกรงลวด ถาดก้นลึก	2 1	ทาน้ำมันและเครื่องเทศที่เนื้อไก่แช่แข็ง และวางให้อก อยู่ด้านบนของตะแกรงลวด
7	**สเต็คเนื้อ**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	ตะแกรงลวด ถาดก้นลึก	4 3	เรียงสเต็คเนื้อ 2-6 ชิ้นให้เสมอกันบนตะแกรงลวด การตั้งค่าแรกเหมาะสำหรับชิ้นเนื้อที่บาง การตั้งค่าที่ สองเหมาะสำหรับชิ้นเหนือที่หนา กลับด้านเมื่อ ได้ยินเสียงสัญญาณ กดปุ่ม COOK TIME เพื่อปรุง อาหารต่อโดยอัตโนมัติ
8	**เนื้อย่าง**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	ตะแกรงลวด ถาดก้นลึก	2 1	หมักโรสต์บีฟและวางบนตะแกรงลวด เติมน้ำหนึ่งถ้วยในถาดก้นลึก กลับด้านเมื่อ ได้ยินเสียงเตือน หลังการอบ ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมเพื่อพักอาหาร เป็นเวลา 5-10 นาที

7. โปรแกรมเมนูอัตโนมัติ

จำนวน	อาหาร	น้ำหนัก/กก.	อุปกรณ์เสริม	ระดับชั้น	คำแนะนำ
9	**เค้ก**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	ตะแกรงลวด	2	วางแป้งในถาดอบรูปกลมก้นลึกขนาดพอเหมาะสำหรับเค้กบุนด์/วงแหวน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแบทเตอร์ เช่น มาร์เบิลเค้ก เลมอนเค้ก และเค้กเฮเซลนัต
10	**มัฟฟิน**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	ตะแกรงลวด	2	วางแป้งมัฟฟินในจานมัฟฟินโลหะ เหมาะสำหรับ 12 ชิ้น วางจานบนตะแกรงเตาอบ แนะนำให้มีน้ำหนัก 0.5 - 0.6 กก. สำหรับมัฟฟินที่มีน้ำหนักชิ้นละ 45 กรัม หรือช่วงน้ำหนัก 0.7 - 0.8 กก. สำหรับมัฟฟินขนาดกลางชิ้นละ 65 กรัม
11	**การหมักแป้ง**	1- แป้งพิซซ่า 2- แป้งยีสต์ 3- เชื้อหมัก	ตะแกรงลวด	2	การตั้งค่าแรกจะใช้สำหรับหมักให้แป้งยีสต์ขึ้นฟูสำหรับพิซซ่า เค้ก หรือหมักแป้งขนมปัง วางบนจานกลมขนาดใหญ่และหุ้มด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ การตั้งค่าที่สองใช้สำหรับแป้งขนมปัง เช่น แป้งยีสต์หรือซาวร์โด การตั้งค่าที่สามใช้สำหรับเชื้อหมัก นวดแป้งให้ขึ้นด้วยตนเอง วางบนจานอบและหุ้มด้วยฟิล์มสำหรับเตาไมโครเวฟ
12	**ขนมปังสีขาว**	1- 0.75 - 0.85	ตะแกรงลวด	2	โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับส่วนผสมของขนมปังโดยใช้แป้งสาลี 500 กรัม ทำตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ วางแป้งยีสต์บนจานอบรูปเหลี่ยม พรมน้ำที่ด้านบนของแป้ง และใช้มีดตัดตามยาว
13	**ขนมปังโฮลมีล**	1- 0.75 - 0.85	ตะแกรงลวด	2	โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับส่วนผสมของแป้ง โดยใช้แป้งสาลี 500 กรัม และแป้งไรย์ ปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ ใส่เชื้อหมัก (ซาวร์โด) ในจานอบรูปเหลี่ยมที่เหมาะสม พรมน้ำที่ด้านบนของแป้ง และใช้มีดตัดตามยาว
14	**ขนมปังก้อน / เชียบาตต้า**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	ถาดอบ	3	การตั้งค่าแรกเหมาะสำหรับแป้งที่ใช้สำหรับชิ้นขนาดเล็ก เช่น ขนมปังก้อนหรือแป้งสดสำหรับครัวซองต์ (4-8 ชิ้น) การตั้งค่าที่สองเหมาะสำหรับแป้งที่ใช้สำหรับเชียบาตต้าหรือบาเก็ตต์โฮมเมด (2-6 ชิ้น) ใช้กระดาษสำหรับเตาอบ
15	**โฮมเมดพิซซ่า**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	ถาดอบ	2	การตั้งค่าแรกเหมาะสำหรับพิซซ่าชิ้นเล็ก (7-9 ชิ้น) การตั้งค่าที่สองเหมาะสำหรับพิซซ่ารูปกลมหรือขนาดหนึ่งถาด ช่วงน้ำหนักจะรวมถึงหน้าพิซซ่า เช่น ซอส ผัก แฮม และชีส หากคุณต้องการให้แป้งแข็ง ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านล่างและไอร้อนเป็นเวลา 5 นาที

TH

จานทดสอบ

ตามมาตรฐาน EN 60350

1. การอบอาหาร

คำแนะนำสำหรับการอบอาหาร โปรดดูเตาอบที่อุ่นล่วงหน้า

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ °C	เวลาในการอบ นาที
เค้กขนาดเล็ก	ถาดอบ	2	การอบธรรมดา	170 - 190	15 - 25
	ถาดก้นลึก + ถาดอบ	1+4	ไอร้อน	150 - 170	20 - 30
สปองจ์เค้กไร้ไขมัน	ถาดอบเค้กบนตะแกรงลวด (เคลือบสีเข้ม ø 26 ซม)	1	การอบธรรมดา	160 - 180	25 - 35
แอปเปิ้ลพาย	ตะแกรงลวด + ถาดอบ + 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	1+3	ไอร้อน	170 - 190	80 - 100
	ตะแกรงลวด + 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	วาง 1 ถาดในแนวแทยง	การอบธรรมดา	180 - 200	75 - 90

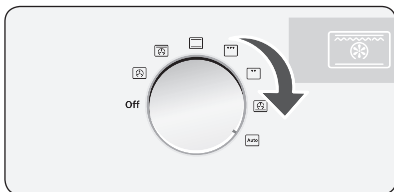
2. การย่าง

อุ่นเตาอบเปล่า 5 นาทีโดยใช้ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่

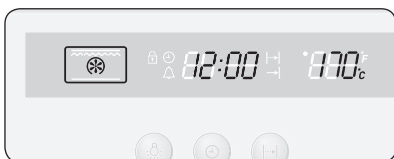
ใช้ฟังก์ชันนี้กับอุณหภูมิสูงสุด 300 °C

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ °C	เวลาในการอบ นาที
โทสต์ขนมปังขาว	ตะแกรงลวด	5	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 1-2 ด้าน 2 1-1½
เบอเกอร์เนื้อ	ตะแกรงลวด ถาดก้นลึก (เพื่อรองน้ำที่หยดลงมา)	4 3	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 7-10 ด้าน 2 5-8

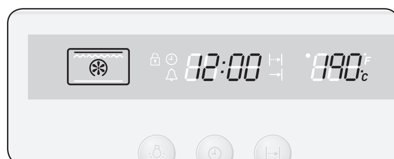
การตั้งค่าโหมดฟังก์ชันปรุงอาหาร



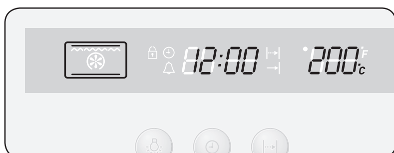
1 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร** เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ



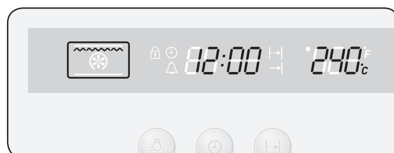
ไอร้อน



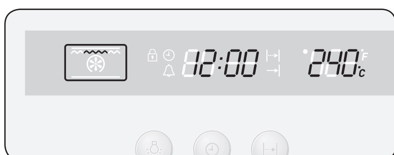
ความร้อนด้านบน + ไอร้อน



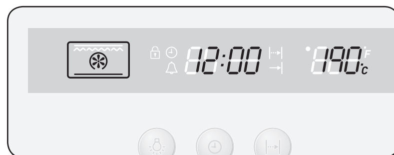
การอบธรรมดา



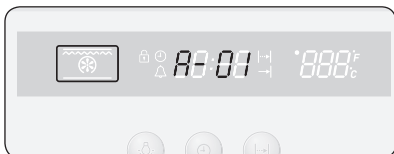
ระบบย่างขนาดใหญ่



ระบบย่างขนาดเล็ก



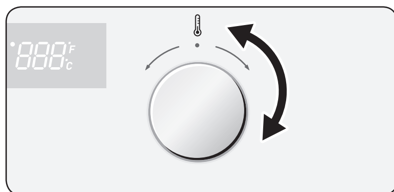
ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน



ปรุงอาหารอัตโนมัติ

TH

การตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบ

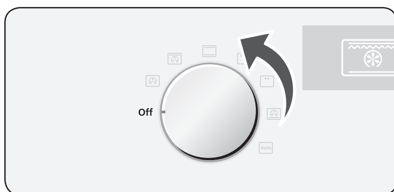


1 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อปรับอุณหภูมิครั้งละ 5 °C

40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (การย่างขนาดใหญ่และเล็ก)

 คุณสามารถปรับอุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหารได้

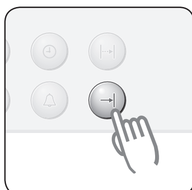
การปิดเตาอบ



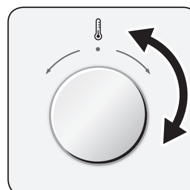
เมื่อต้องการปิดเตาอบ ให้หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันปรุงอาหาร** ไปยังตำแหน่ง **"Off"**

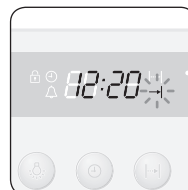
เวลาสิ้นสุด

คุณสามารถกำหนดเวลาสิ้นสุดได้ระหว่างการปรุงอาหาร





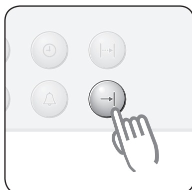


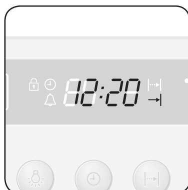


1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 12:00

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ





3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

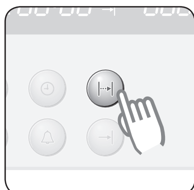
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** ภายใน 5 วินาที

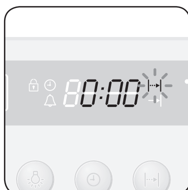
 ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาสิ้นสุดที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

TH

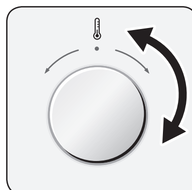
เวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถกำหนดเวลาปรุงอาหารได้ระหว่างการปรุงอาหาร



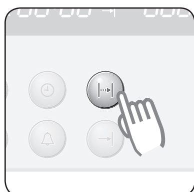


1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**





2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ





3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** ภายใน 5 วินาที

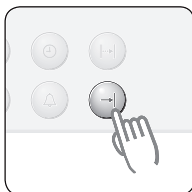
✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

TH

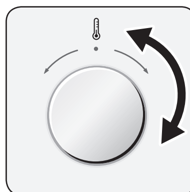
ตั้งเวลาเริ่มต้น

กรณีที่ 1 – ป้อนเวลาปรุงอาหารก่อน

ถ้ามีการป้อนเวลาสิ้นสุดหลังจากที่ตั้งเวลาปรุงอาหารแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง







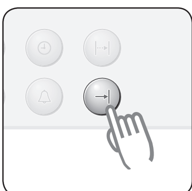


1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

__ตัวอย่าง__ เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาปรุงอาหารที่ต้องการคือ 5 ชั่วโมง

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุด

__ตัวอย่าง__ คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 ชั่วโมงและสิ้นสุดเวลา 8:30



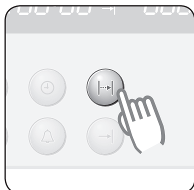
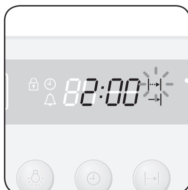


3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** สัญลักษณ์ “พร้อม” จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

TH

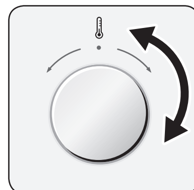
กรณีที่ 2 – ป้อนเวลาสิ้นสุดก่อน

ถ้ามีการป้อนเวลาปรุงอาหารหลังจากที่ตั้งเวลาสิ้นสุดแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง

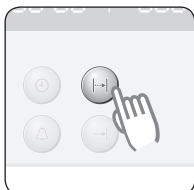
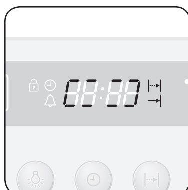
1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**

ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาสิ้นสุดที่ต้องการคือ 5:00




2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหาร

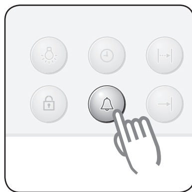
ตัวอย่าง คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที และสิ้นสุดเวลา 5:00

3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** สัญลักษณ์ “พร้อม” จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

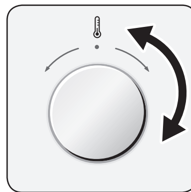
การใช้เตาอบ (ต่อ)

นาฬิกาจับเวลา





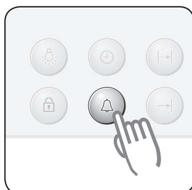
1 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** หนึ่งครั้ง “ ” จะกะพริบ





2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาที่ต้องการ

ตัวอย่าง 5 นาที



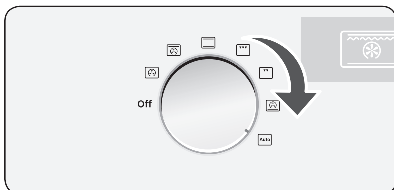


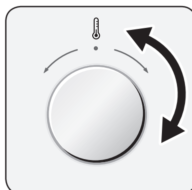
3 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** เพื่อเริ่มต้นการจับเวลา
เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เตาอบจะส่งเสียงเตือน

✉ กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อยกเลิกการจับเวลา

TH

ปรุงอาหารอัตโนมัติ

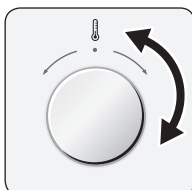


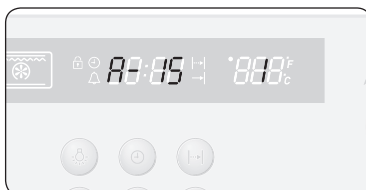




1 หมุน **ปุ่มฟังก์ชันปรุงอาหาร** เป็นปรุงอาหารอัตโนมัติ

2 ประเภทของอาหารที่ต้องการ โดยหมุน **ปุ่มควบคุมเวลา / อุณหภูมิ** ไปที่ด้านขวาและซ้าย หลังจากเลือกประเภทของอาหารแล้ว ให้รอ 5 วินาที เพื่อเลือกน้ำหนัก สำหรับประเภทของอาหารที่กำหนดน้ำหนักแน่นอน ให้เริ่มต้นปรุงอาหารทันที

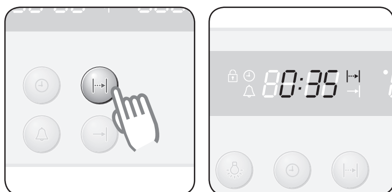




3 เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มควบคุมเวลา / อุณหภูมิ** ไปที่ด้านขวาและด้านซ้าย เวลาอุ่น (นาที:วินาที) จะปรากฏ และการนับถอยหลังจะเริ่มต้น 5 วินาทีหลังจากที่เลือกน้ำหนัก สำหรับประเภทของอาหารที่ไม่มีการอุ่นเตาอบ เวลาปรุงอาหารที่เหลือ (ชั่วโมง:นาที) จะปรากฏ

การนับถอยหลังของการอุ่นเตาอบเสร็จสมบูรณ์

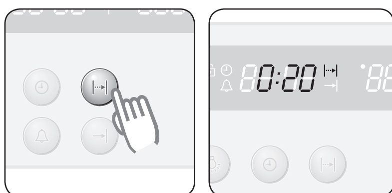
เมื่ออุ่นเตาอบเสร็จแล้ว เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน และแสดงเวลาปรุงอาหารที่คงเหลือ (ชั่วโมง:นาที) “อุ่นเตาอบ” ต่อไปจนกว่าจะนำอาหารใส่ไว้ในเตา และกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**



4 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** การนับถอยหลังของเวลาปรุงอาหารจะปรากฏ และเริ่มต้นการปรุงอาหารในขั้นที่ 1

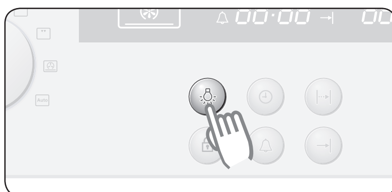
เมื่อถึงเวลาสำหรับ “กลับ / หมุนด้าน”

เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน เพื่อแจ้งเวลาสำหรับ “กลับ / หมุนด้าน” หลังจากที่ “กลับด้าน / หมุนด้าน” ให้หยุดการปรุงอาหารและรอจนกว่าจะกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**



5 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** เตาอบจะหยุดส่งสัญญาณเตือน และเริ่มต้นการปรุงอาหารอีกครั้ง

การเปิด/ปิดไฟของเตาอบ



1 กด **ปุ่มไฟ**

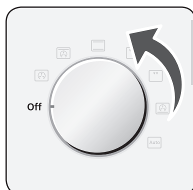
1	ปิด
2	เปิด

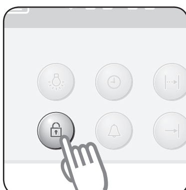
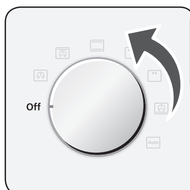
✉ ไฟจะดับลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 5 นาที แต่เมื่อกดปุ่ม ไฟจะสว่างจนกว่าจะกดปุ่มอีกครั้ง

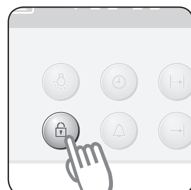
TH

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันล็อคป้องกันเด็กในสถานะรอการทำงาน





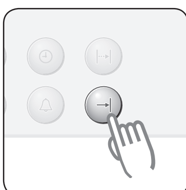
1 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร** ไปที่ตำแหน่ง “ปิด” กด **ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก** ค้างไว้ 3 วินาที (🔓) จะปรากฏในหน้าจอแสดงผล

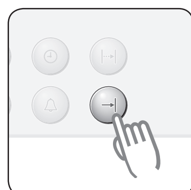
2 หมุน **ปุ่มเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร** ไปที่ตำแหน่ง “ปิด” กด **ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก** ค้างไว้ 3 วินาที เพื่อปลดล็อค

✉ ถ้าล็อคอยู่ ปุ่มต่างๆ จะใช้งานไม่ได้ ยกเว้นปุ่มปลดล็อค

การปิดเสียงเตือน





1 ในการปิดเสียงเตือน ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที

2 ในการเปิดเสียงเตือนดังเดิม ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที

ภายนอกของเตาอบ

- สำหรับการทำความสะอาดด้านในและด้านนอกของเตาอบ ให้ใช้ผ้าและสารทำความสะอาดที่ไม่รุนแรง หรือใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจานอุ่น
- เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์หรือผ้าแห้ง
- ห้ามใช้ที่ขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู หรือผลิตภัณฑ์ขัด

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นสเตนเลส

- ห้ามใช้ที่ขัดที่เป็นโลหะ แผ่นขัดหรือที่ขัดถู ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นอะลูมิเนียม

- เช็ดเบาๆ ด้วยผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์และน้ำยาเช็ดกระจกอ่อนๆ

คำเตือน

ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

ภายในของเตาอบ

- โปรดอย่าทำความสะอาดซีลประตูด้วยมือ
- ห้ามใช้แผ่นขัดหรือฟองน้ำที่มีความหยาบ
- เพื่อไม่ให้ผิวเคลือบของเตาอบเสียหาย โปรดใช้สารทำความสะอาดเตาอบที่มีขายทั่วไป
- ในการขจัดสิ่งสกปรกที่ทำความสะอาดยาก ให้ใช้สารทำความสะอาดเตาอบพิเศษ

อุปกรณ์เสริม

ล้างภาชนะสำหรับอบและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง และทำให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์
เพื่อให้ทำความสะอาดง่าย ให้แช่น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 30 นาที

พื้นผิวเคลือบแคตตาลิติก

ฝาครอบนั้นเคลือบด้วยแคตตาลิติกอีนาเมล ซึ่งอาจมีน้ำมันและไขมันเกาะจากอากาศที่หมุนเวียนระหว่างการให้ความร้อนด้วยไอร้อน สิ่งสกปรกที่เกาะนี้จะระเหยไปที่อุณหภูมิเตาอบ 200 °C ขึ้นไป ตัวอย่างเช่น เมื่ออบและย่างอาหาร

อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำให้มีการเผาไหม้เร็วยิ่งขึ้น

เตาอบและอุปกรณ์เสริมควรได้รับการทำความสะอาดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง มิฉะนั้น การอบและย่างต่อไปจะทำให้เกิดสิ่งสกปรกสะสมและแข็งยิ่งขึ้น ทำให้การทำความสะอาดทำได้ยากและในบางกรณี ทำให้ไม่สามารถทำความสะอาดได้อีก

การทำความสะอาดด้วยมือ

> ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

- ฝาเคลือบอีนาเมลแคตตาลิติกควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานโดยใช้แปรงไนลอนขนนุ่ม

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู แปรงขนแข็ง แผ่นขัดหรือผ้าใยโลหะ มีดหรือวัสดุอื่นๆ ห้ามใช้สเปรย์เตาอบกับผิวเคลือบแคตตาลิติก เนื่องจากสารเคมีที่ใช้ในสเปรย์สำหรับเตาอบจะทำความเสียหายให้กับสารเคลือบ และทำให้ไม่มีประสิทธิภาพ

ถ้าใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบที่พื้นผิวด้านใน ให้ระวังอย่าให้สเปรย์ถูกฝาเคลือบอีนาเมลแคตตาลิติก

การทำความสะอาดด้วยความร้อนสูง

> ก่อนที่จะทำความสะอาดฝาครอบที่เคลือบแคตตาลิติกด้วยความร้อนสูง โปรดตรวจสอบว่าพื้นผิวภายในได้รับการทำความสะอาดตามที่กล่าวมาข้างต้น มิฉะนั้น อุณหภูมิสูงจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมแข็งตัวอยู่ที่พื้นผิวด้านใน และขจัดออกได้ยาก

ถ้าหลังจากทำความสะอาดด้วยตนเองแล้ว เตาอบยังสกปรกมาก ให้ใช้ความร้อนเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่เกิดจากน้ำมันและไขมันกระเด็น

โปรดทราบว่าเครื่องเทศ น้ำเชื่อม และสิ่งอื่นๆ ที่สะสมนั้นจะไม่ถูกขจัดออกในขั้นตอนนี้

สิ่งเหล่านี้ควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานและใช้แปรงขนอ่อน

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ
- กำหนดฟังก์ชันเตาอบแบบธรรมดา
- กำหนดความร้อนที่ 250 °C
- เปิดเตาอบให้ทำงานประมาณ 1 ชั่วโมง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับระดับความสกปรก

ขอแนะนำให้กำหนดเวลาสิ้นสุดสำหรับกระบวนการนี้โดยใช้การตั้งค่าเวลาสิ้นสุด ในกรณีที่คุณลืมปิดเตาอบเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

สิ่งสกปรกที่หลงเหลือจะค่อยๆ หายไปเมื่อมีการใช้เตาอบในอุณหภูมิสูงในครั้งถัดๆ ไป

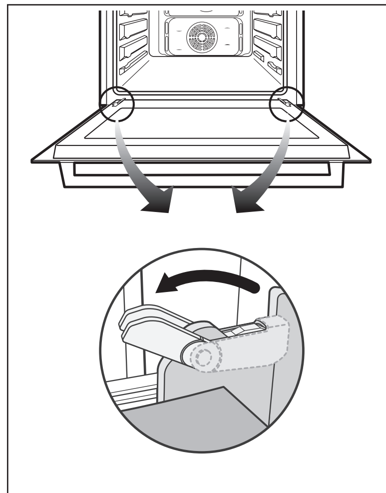
TH

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

สำหรับการใช้งานตามปกติ ไม่ควรถอดประตูเตาอบออก แต่ถ้าจำเป็นต้องถอดออก ตัวอย่างเช่น สำหรับการทำความสะอาด ให้ทำตามคำแนะนำต่อไปนี้ โปรดทราบว่าประตูเตาอบนั้นมีน้ำหนักมาก

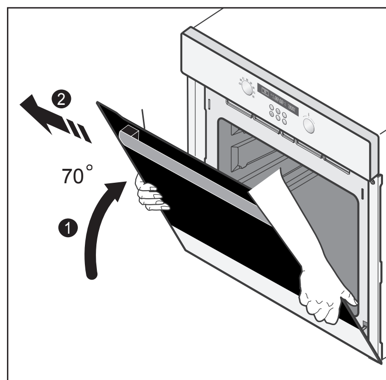
ถอดประตูออก

1. เปิดคลิปที่บานพับทั้งสองออก



2. ใช้มือสองข้างจับด้านข้างของประตูเตาอบตรงส่วนกลาง

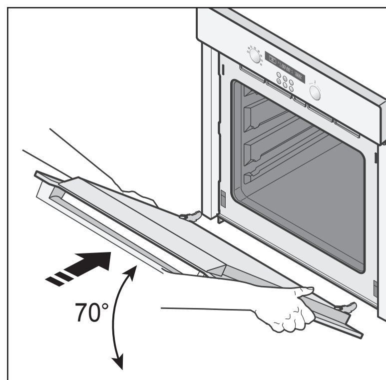
3. หมุนประตูประมาณ 70 ° จนสามารถถอดบานพับออกจากรูของบานพับได้



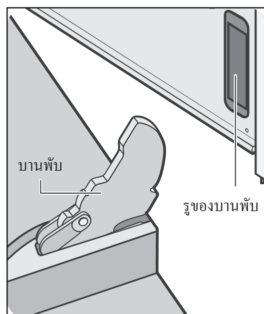
TH

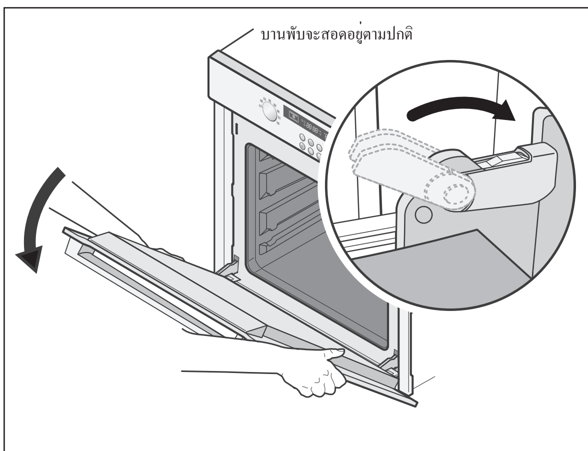
การใส่ประตู

1. ให้คลิปประตูเปิดอยู่ วางบานพับให้ตรงกับรูของบานพับ



2. หมุนประตูเข้าหาเส้นแนวนอนและพลิกคลิปให้ปิดลง





กระจกประตูเตาอบ

ประตูเตาอบจะมีกระจกสามแผ่นที่อยู่ติดกัน กระจกแผ่นด้านในและกลางนั้นสามารถถอดออกทำความสะอาดได้

คำเตือน

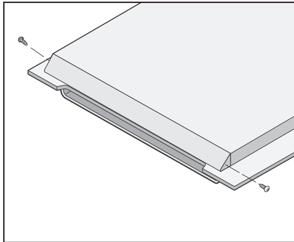
- เมื่อใดก็ตามที่แยกประตูออกจากเตาอบ คลิปควรอยู่ในตำแหน่งเปิด
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้กระจกแตกได้
- เมื่อติดตั้งประตูอยู่ การถอดชิ้นส่วนบางชิ้น (กระจกของประตูหรือส่วนอื่นๆ) อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

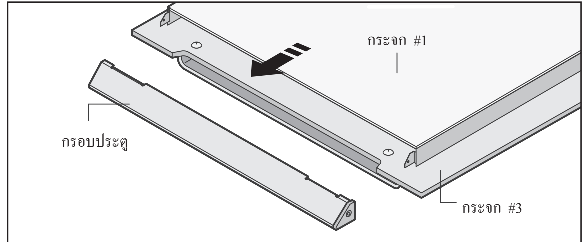
โปรดทราบ

กระจกอาจแตกได้ถ้าคุณใช้แรงมากเกินไป โดยเฉพาะที่ขอบของแผ่นหน้า

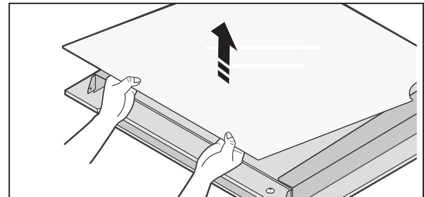
การถอดประกอบประตู

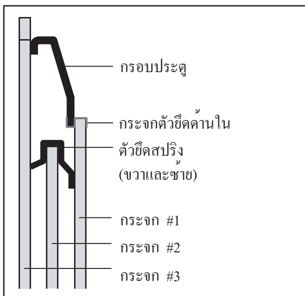
1. ถอดสกรูสองตัวที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตูออก
2. ถอดที่รองรับและกรอบของประตูออก และถอดสกรูที่ติดด้ามจับประตูออก

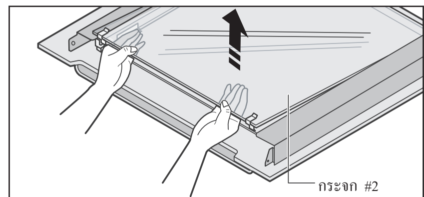




3. ถอดแผ่นกระจก #1 แผ่นด้านในออกจากประตู
4. ยกกระจก #2 ออกและถอดตัวยึดสปริงออกจากด้านบนของแผ่นกระจก





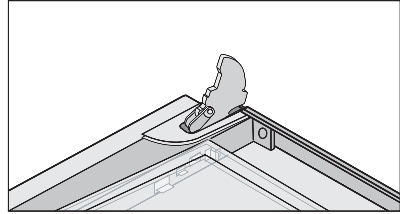


✉ ทำความสะอาดแผ่นกระจกด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

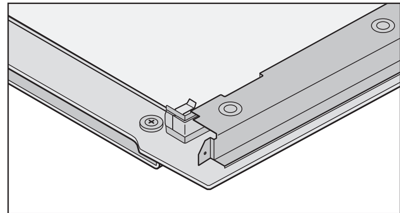
TH

การประกอบประตู

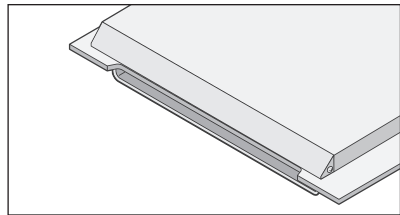
1. ทำความสะอาดกระจกและชิ้นส่วนด้านในด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
   ✉ ห้ามใช้ที่ขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู หรือผลิตภัณฑ์ขัด ใช้ฟองน้ำและน้ำยาล้างจานหรือน้ำอุ่นผสมสบู่



2. ติดตัวยึดสปริงสองตัวที่ด้านบนของกระจก #2 และวางกระจก #2 เข้าที่
3. ติดกระจก #1 กรอบประตูและที่รองรับประตู



4. ยึดสกรูสองตัวที่สองด้านของประตู



TH

การเปลี่ยนหลอดไฟ



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

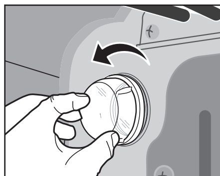
ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:

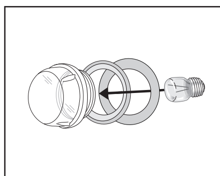
- ปิดเตาอบ
- ถอดสายไฟของเตาอบออกจากสายไฟหลัก และ
- ป้องกันหลอดไฟของเตาอบและฝาครอบแก้วโดยวางผ้าไว้ที่ด้านล่างของเตาอบ



คุณสามารถซื้อหลอดไฟได้จากศูนย์บริการของ SAMSUNG

การเปลี่ยนหลอดไฟด้านหลังของเตาอบและทำความสะอาดฝาครอบแก้ว





1. ถอดฝาครอบแก้วโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
2. ถอดวงแหวนโลหะและแผ่นรอง และทำความสะอาดฝาครอบแก้ว
3. ถ้าจำเป็น ให้เปลี่ยนหลอดไฟทนความร้อนสำหรับเตาอบขนาด 20 วัตต์ 220 V, 300 °C
4. ติดตั้งวงแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบแก้ว
5. ใส่ฝาครอบแก้ว

TH

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

ฉันควรทำอย่างไรถ้าเตาอบไม่ร้อน

ลองดำเนินการต่อไปนี้และดูว่าสามารถแก้ไขปัญหาได้หรือไม่:

- เตาอบอาจไม่ได้เปิดอยู่ ให้เปิดสวิตช์ของเตาอบ
- อาจไม่ได้ตั้งเวลา ให้ตั้งเวลา (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)
- ตรวจสอบว่าใช้การตั้งค่าที่จำเป็นแล้วหรือไม่
- ฟิวส์ของบ้านอาจขาด หรือเบรกเกอร์ไฟฟ้าอาจทำงาน ให้เปลี่ยนฟิวส์หรือรีเซ็ตเบรกเกอร์ ถ้าเกิดขึ้นบ่อยๆ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต

ฉันควรทำอย่างไร ในกรณีที่กำหนดฟังก์ชันของเตาอบแล้ว และตั้งเวลาแล้ว แต่เตาอบไม่ทำงาน

อาจมีปัญหากับการเชื่อมต่อไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้ามีรหัสข้อผิดพลาดปรากฏและเตาอบไม่ทำงาน

เกิดข้อผิดพลาดของการเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้าจอแสดงเวลากะพริบ

เกิดไฟฟ้าดับ ให้ตั้งเวลาใหม่ (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไฟในเตาอบไม่สว่าง

ไฟของเตาอบเสียหาย ให้เปลี่ยนหลอดไฟ (โปรดดูที่หัวข้อ “การเปลี่ยนหลอดไฟ”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าพัดลมของเตาอบทำงานโดยที่ยังไม่ได้กำหนด

หลังจากการใช้งาน พัดลมของเตาอบจะทำงานต่อไปจนกระทั่งเตาอบเย็นลง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน ถ้าพัดลมทำงานไม่หยุดแม้ว่าเตาอบจะเย็นลงแล้วก็ตาม

การรับประกันและบริการ (ต่อ)

รหัสข้อผิดพลาดและความปลอดภัย

รหัสข้อผิดพลาดและความปลอดภัย	ฟังก์ชันทั่วไป	การแก้ไข
E-27 E-26 E-28 E-2C	**เกิดข้อผิดพลาดกับเซนเซอร์อุณหภูมิ**	**ติดต่อศูนย์บริการของ SAMSUNG ใกล้บ้าน**
S-01	**การปิดระบบเพื่อความปลอดภัย** เตาทำงานอย่างต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิที่กำหนดเป็นเวลานาน	**ปิดเตาอบและนำอาหารออก ปล่อยให้เตาอบเย็นลงก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	ข้อผิดพลาดของเตาอบอาจทำให้ประสิทธิภาพลดลงและมีผลต่อความปลอดภัย โปรดหยุดใช้เตาอบทันที	**ติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ใกล้บ้าน**

ข้อมูลด้านเทคนิค

TH

BF62CBST

แหล่งพลังงาน	220V ~ 50Hz
ปริมาตร (ความจุที่ใช้งาน)	65 ลิตร
พลังงานเอาต์พุต	สูงสุด 3,050 วัตต์
น้ำหนัก	
สุทธิ	40 กก. โดยประมาณ
พร้อมบรรจุภัณฑ์	44 กก. โดยประมาณ
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	595 x 595 x 566 มม.
ช่องของเตาอบ	440 x 365 x 405 มม.





ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซด์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th

เลขรหัส. DG68-00047S